

# Geschmack und Funktion für Fischprodukte

Sortimentskatalog 2024



# Höchste Qualität - Umfassender Service

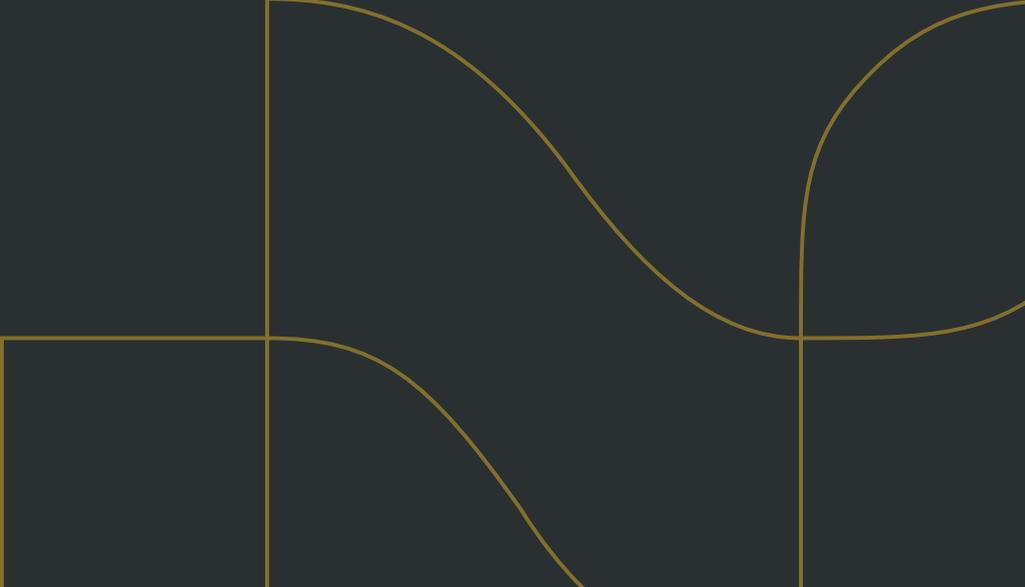
In diesem Katalog präsentieren wir das Fisch-Sortiment der Marken **Gewürzmühle Nesse**, **Gewürzmüller** sowie **WIBERG**. Allen Marken gemeinsam ist die Leidenschaft für hochwertige Gewürze sowie innovative Zutaten für Handwerk, Industrie, Convenience, Gastronomie und Fisch. Höchste Qualität, umfassender Service und kompetente Beratung sind dabei selbstverständlich. Wir beobachten Trends, entwickeln innovative Produkte und reagieren auf die Anforderungen des Marktes. Auf Kundenwunsch kreieren wir maßgeschneiderte individuelle Lösungen.

In direkter Nähe großer Nordseehäfen spezialisiert sich **Gewürzmühle Nesse** seit 1880 darauf, Geschmack und Funktion für einzigartige Fischprodukte zu liefern. Ein weiterer Fokus liegt auf hochwertigen Bioprodukten, die mit bester Qualität und strengsten Kontrollen überzeugen.

**Gewürzmüller** verkörpert traditionelles Handwerk aus Deutschland und das seit 1896. Mit breiter Geschmacksvielfalt finden sich unverzichtbare Klassiker des Metzgersortiments ebenso wie kreative Varianten aus allen Produktbereichen, die Generationen von Kunden begeistern. 1947 in Österreich gegründet, steht **WIBERG** weltweit für technologische Expertise in der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren sowie Convenience-Produkten. Hochwertige Wursthüllen und innovative Deco Quick® Gewürzummantelungen ergänzen die Kenntnisse internationaler Geschmackswelten.

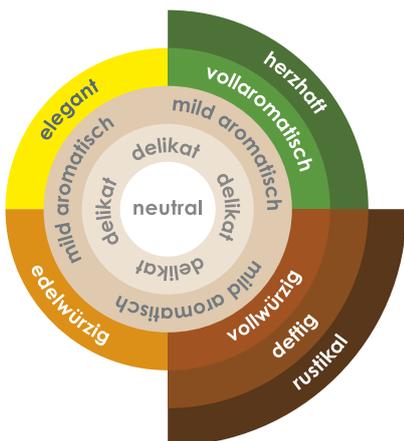


# Inhaltsverzeichnis

- 4 Erklärungen
  - 5 Allergenkennzeichnung
  - 6 Fischreifung
  - 10 Dekor- & Einstreugewürze
  - 12 Würzspezialitäten
  - 14 Funktionelle Produkte
  - 17 Lebensmittelkultur
  - 18 Marinaden
  - 22 Convenience
  - 26 Kräuter, Gewürze und Mix-Spezialitäten
  - 30 Fischwurst
  - 32 Vegan
  - 36 Serviceleistungen
- 

# Erklärungen

## Typ-Charakteristik



- neutral**  ohne geschmacksgebende Zutaten
- delikat**  milder, leichter Geschmack
- mild aromatisch**  ausgewogen, abgerundet, keine Spitze, aber mehr Körper als „delikat“
- vollwürzig**  voller Geschmack mit leichter Knoblauchnote
- deftig**  kräftiger Geschmack mit Knoblauch
- rustikal**  starke Würzung, u.a. mit Knoblauch, Kümmel, Koriander
- vollaromatisch**  voller, runder Geschmack, umami
- herzhaft**  kräftiger Geschmack ohne Knoblauch
- edelwürzig**  leicht blumig, „süße“ Gewürznote wie z.B. Nelke, Zimt
- elegant**  frische Note, u.a. von Zitrone und Ingwer

## Abkürzungsverzeichnis / Symbolik

- OA** ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)
- OG** ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
-  **Novapure:** OA, OG
-  **Pure Plus:** OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe
-  **Pure Spice:** ausschließlich Gewürze verleihen dem Produkt seinen Geschmack
-  **von Natur aus vegane** Zutaten

-  **ohne** Zugabe von Palmfett
-  **funktionaler** Hilfsstoff
-  **NovaTaste** Produkt
-  **Gewürzmühle** Nesse Produkt
-  **Gewürzmüller** Produkt
-  **WIBERG** Produkt
-  **BITEC** Produkt

# Allergen – Kennzeichnung

## Lebensmittelwissen gibt Sicherheit

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)\* aus dem Jahre 2011 hat das Ziel, die Lebensmittel-Kennzeichnung europaweit zu vereinheitlichen und den Verbraucher umfassend zu informieren. Seit Dezember 2014 müssen die 14 von der EU festgelegten Hauptallergene bei offen angebotenen Lebensmitteln für den Konsumenten ausgewiesen werden.

1		Eier und Eierzeugnisse
2		Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
3		Fisch und Fischerzeugnisse
4		Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
5		Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
6		Lupinen und Lupinerzeugnisse
7		Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
8		Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9		Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg SO <sub>2</sub> /kg oder l)
10		Sellerie und Sellerieerzeugnisse
11		Senf und Senferzeugnisse
12		Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
13		Soja und Sojaerzeugnisse
14		Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse

Die Nummerierung der Allergene finden Sie im gesamten Katalog, gegebenenfalls in der Spalte „Symbolik“ wieder.

\*Verordnung (EU) Nr.1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011

# Fischreifung

Fischspezialitäten schmackhaft zu veredeln ist eine Kunst. Mit innovativen Reifern tragen wir dazu bei, Ihren Hering oder Lachs zu größter Zartheit zu bringen. Beim Hering wird dabei zusätzlich die Reifezeit verkürzt.



# Fischreifung

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Kräutermatjesreifer EC 60.000+K</b> Präparat mit würzenden Zutaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>edelwürzige Mischung mit Piment, Pfeffer und Lorbeer</li> <li>zur enzymatischen Zuckerreifung</li> <li>mit integrierter Konservierung</li> <li>für zarte Matjesfilets</li> <li>E200, E211, E575, E621</li> </ul>	50 g/l Lake	<b>238434</b> 1 kg	OA	
			<b>238435</b> 12,5 kg		
<b>Reifeintensor + K</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>delikate Mischung</li> <li>zur Zuckerreifung</li> <li>mit integrierter Konservierung</li> <li>für zarte Matjesfilets</li> <li>E575, E200, E211, E296, E300, E330, E621, E334</li> </ul>	50 g/l Lake	<b>238910</b> 1 kg	OA	
			<b>238911</b> 12,5 kg		
<b>Reifeintensor EC 60.000 + K</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>delikate Mischung</li> <li>zur enzymatischen Zuckerreifung</li> <li>mit integrierter Konservierung</li> <li>für zarte Matjesfilets</li> <li>E200, E211, E575, E621</li> </ul>	50 g/l Lake	<b>238894</b> 1 kg	OA	
			<b>238895</b> 12,5 kg		
<b>Reifeintensor EC 60.000</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>delikate Mischung</li> <li>zur enzymatischen Zuckerreifung</li> <li>für zarte Matjesfilets</li> <li>E575, E621</li> </ul>	50 g/l Lake	<b>238904</b> 1 kg	OA	
			<b>238903</b> 12,5 kg		
<b>Reifeintensor EC 60.000 OG</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>neutrale Mischung</li> <li>zur enzymatischen Zuckerreifung</li> <li>für zarte Matjesfilets</li> <li>E575</li> </ul>	40-50 g/l Lake	<b>238948</b> 12,5 kg		
<b>Reifeintensor EC 30.000 OG</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>neutrale Mischung</li> <li>zur enzymatischen Zuckerreifung (niedrige Enzymaktivität)</li> <li>für zarte Matjesfilets</li> <li>E575</li> </ul>	40-50 g/l Lake	<b>238917</b> 12,5 kg		

## Säurereifung

<b>Matjesreifer Nordisch OG</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>delikate Mischung</li> <li>zur Fruchtsäurereifung ohne zugesetzte Enzyme</li> <li>für zarte Heringsfilets</li> <li>E330, E334, E575</li> </ul>	30 g/l Lake	<b>277781</b> 1 kg		
<b>Seelachsreifer</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>delikate Mischung</li> <li>zur Fruchtsäurereifung ohne zugesetzte Enzyme</li> <li>für Seelachsschnitzel</li> <li>E330, E331, E621</li> </ul>	40 g/l Lake	<b>238919</b> 12,5 kg	OA	



OA: ohne allergene Zutaten (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 funktionaler Hilfsstoff  Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

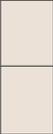
 neutral  delikat  edelwürzig



# Fischreifung

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------	-----------------	----------	-----

## Lachsreifung

<b>Gravadlachsreifer mit Dill</b> Präparat mit würzenden Zutaten 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mild aromatisch Mischung mit Pfeffer und Dill</li> <li>• mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>• zur salzmilden Trockenreifung</li> <li>• E621</li> </ul>	50-70 g	238294 1 kg	OA	
			238296 12,5 kg		
<b>Gravadlachsreifer ohne Dill</b> Präparat mit würzenden Zutaten 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delikate Mischung</li> <li>• zur salzmilden Trockenreifung</li> </ul>	50-70 g	289106	OA	
<b>Lachsreifer Exquisit</b> Präparat mit würzenden Zutaten 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delikate Mischung mit leichter Wacholder- und Koriandernote</li> <li>• zur milden Trockensalzung mit Rohrzucker</li> </ul>	70-100 g	238564 1 kg	OG, 10	

OA: ohne allergene Zutaten (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

 delikate  mild aromatisch

# Fischreifung

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------	-----------------	----------	-----

## Färbende Lebensmittel/Farbstoffe

<b>Rote Beete Konzentrat Flüssig</b> Färbendes Lebensmittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>färbendes Lebensmittel basierend auf Roter Beete</li> <li>für Produkte wie Matjes Filet/Happen, marinierte Heringshappen, Fischsalate</li> <li>ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (E-Nummern)</li> <li>im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Bedarf	<b>240352</b> 3 kg	 	
			<b>241481</b> 6,5 kg		
<b>Seelachsfarbe</b> Färbender Zusatzstoff	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Farbstoff zum Färben von Lachsersatz aus Seelachs-Schnitzeln und -scheiben</li> <li>als Färbegrad oder als Färb- und Reifegrad anwendbar</li> <li>verpflichtender Warnhinweis (EU): kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.</li> <li>E110, E124</li> </ul>	1 - 2 g im Färbegrad	<b>241480</b> 1 kg		

## Rauchprodukte

### Flüssig

<b>Hickory Rauch Öllöslich</b> Flüssigrauch	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rauchig</li> <li>öllöslich</li> <li>universell einsetzbar</li> <li>im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>250178</b>		
<b>Hickory Rauch Wasserlöslich</b> Flüssigrauch	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rauchig</li> <li>wasserdispergierbar</li> <li>im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>241479</b> 2 kg		

### Trocken

<b>Fumy 2000 Rauchsatz</b> Rauchsatz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rauchig</li> <li>zur Geschmacksgebung von Rauch für alle Arten von Fisch</li> </ul>	nach Bedarf	<b>227166</b> 1 kg		
<b>Räucherpulver für Fische</b> Räucherzusatz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>edelwürzige Würzung mit Wacholder, Thymian und Rosmarin</li> <li>zur Räucherung aller Arten von Fisch</li> </ul>	nach Bedarf	<b>244048</b>		
<b>Rotrauch-Räucherpulver</b> Räucherzusatz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>herzhafte Würzung mit Wacholder und Koriander</li> <li>Rotholzpulver zur Geschmacksunterstützung</li> <li>zur Räucherung aller Arten von Fisch</li> </ul>	nach Bedarf	<b>231745</b>		



OA: ohne allergene Zutaten (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Novapure  Pure Spice  Pure Plus  funktionaler Hilfsstoff

 Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

 neutral  delikat  herzhaft  edelwürzig

# Dekor- & Einstreugewürze

Unsere Dekorgewürze sind bester Qualität und können auf vielfältige Weise eingesetzt werden. Sie werten Ihre Produkte optisch wie geschmacklich auf und sind ein echtes Highlight.



# Dekorwürzungen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Aufstreu S</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• edelwürzige Würzung mit Wacholder, Zwiebel und Senf</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• für Sauer- und Kaltmarinaden</li> <li>• geeignet für Kochfisch, eingelegten Fisch wie Brathering, Bratrollmops</li> </ul>	nach Geschmack	<b>237912</b> 1 kg	 OG, 11	
<b>Bärlauch Top</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• deftige Würzung mit Bärlauch, Schnittlauch und Knoblauch</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• für Fischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	nach Geschmack	<b>226900</b> 0,5 kg	 	
<b>Bruschetta II</b> Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollwürzige Würzung mit Tomate, Knoblauch und Oregano</li> <li>• mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>• für Bruschetta, Salate, Saucen, Dressings und Dips</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239441</b> 1 kg	 OG, 10	
<b>Bunter Pfeffer gewalzt</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• herzhaft würzige Würzung mit Pfeffer und Paprika</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>• universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238800</b> 1 kg	 	
<b>Deko Churrasco</b> Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• deftige, rauchige Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und rosa Pfeffer</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>• universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>227544</b> 1 kg	 	
<b>Deko Friesland</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Würzung mit Karotte, Zwiebel und Kräutern</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• universell einsetzbar, auch für geräucherte Fischspezialitäten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>492411</b>	 	
<b>Deko Mix Typ Peri Peri</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• deftige, pikante Würzung mit Chili, Senf und Koriander</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• besonders für geräucherte Fischspezialitäten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238166</b> 1 kg	 OG, 11	
<b>Deko-Gewürz Mexico</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• deftige Würzung mit Paprika, Senf und Kümmel</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• für Fischspezialitäten aller Art, besonders für geräucherte Makrelen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238604</b> 1 kg	 OG, 11	
<b>Fiesta</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Würzung mit Zwiebel und Paprika</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>• für Fischspezialitäten aller Art, Gemüse, Suppen, Eintöpfe und Fertiggerichte</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238216</b> 10 kg	 	
<b>Kräuterfee</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• mild aromatische Würzung mit Schnittlauch, Petersilie und Lauch</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• für Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	nach Geschmack	<b>227084</b> 1 kg	 	
<b>Kräuter der Provence</b> Kräutermischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• mild aromatische Würzung mit Basilikum, Majoran und Rosmarin</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• für Fischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	nach Geschmack	<b>249755</b> 1 kg	 	
<b>Kräuterherings-Gewürz fein</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollwürzige Mischung mit Koriander, Pfeffer, Piment und Ingwer</li> <li>• zur Herstellung und Veredelung von Kräutermatjes/Hering</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238469</b> 1 kg	 	
<b>Kräutermischung Italiano</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Würzung mit Oregano, Rosmarin und Basilikum</li> <li>• mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>• für mediterrane Gerichte, Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	nach Geschmack	<b>227096</b> 0,5 kg	 	
<b>Makrelen-Gewürz mit Pfeffer</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Würzung mit Pfeffer, Senf und Paprika</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>• Zugabe vor dem Räuchern empfohlen</li> <li>• 10 kg im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238647</b> 1 kg <b>238648</b> 10 kg	 OG, 11	
<b>Makrelen-Gewürz mit Knoblauch</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• deftige Würzung mit Knoblauch und Paprika</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238632</b> 1 kg	 	
<b>Rotholzpulver</b> aus afrikanischem Padouk Holz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• als Dekor mit guter Haftung für Räucherlachs geeignet</li> <li>• Zugabe vor dem Räuchern empfohlen</li> </ul>	nach Anwendung	<b>229853</b>		
<b>Schwedenhappen</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• edelwürzige Würzung mit Ingwer, Nelke und Piment</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239075</b> 1 kg	 	
<b>Summer Deko Zwiebel</b> Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Würzung mit Paprika und Zwiebeln</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>• für Fischspezialitäten aller Art</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239034</b> 1 kg	 	
<b>Zwiebelfisch-Gewürz</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Würzung mit Zwiebel und Paprika</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239208</b> 10 kg	 	

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Pure Plus  Pure Spice  von Natur aus vegane Zutaten

 Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

# Würzspezialitäten

Unsere Würzspezialitäten und Aromen sind bekannt dafür Fisch zu veredeln und dabei sein eigenes Geschmacksprofil zu bewahren. Zudem sind sie besonders einfach in der Anwendung.



# Würzspezialitäten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Bratzwiebel Flüssigaroma</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach Bratzwiebel</li> <li>• wasserdispergierbar</li> <li>• universell einsetzbar</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	5–10 g	<b>235206</b> 2 kg		
<b>Frischzwiebel Flüssigaroma</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach Zwiebel</li> <li>• wasserdispergierbar</li> <li>• universell einsetzbar</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>235208</b> 2 kg		
<b>Kaltmarinaden-Essenz</b> Aroma	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• saure, auf Essigsäure/Essenz basierende Mischung mit Gewürzextrakten</li> <li>• für Garbäder und Aufgüsse</li> <li>• zum Einlegen von Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Salat</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>241886</b> 6 kg		
<b>Knoblauch-Aroma-Öl</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach Knoblauch</li> <li>• öllöslich</li> <li>• universell einsetzbar</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>250162</b> 1,8 kg		
<b>Knoblauch Flüssigaroma</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach Knoblauch</li> <li>• wasserdispergierbar</li> <li>• universell einsetzbar</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>235201</b> 2 kg <b>235199</b> 5 kg		
<b>Paprika-Creme</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach Paprika</li> <li>• 3.000 Farbeinheiten</li> <li>• öllöslich</li> <li>• universell einsetzbar</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Bedarf	<b>235216</b> 2 kg <b>235217</b> 7 kg		
<b>Paprika-Extrakt 30 TFE</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach Paprika</li> <li>• mind. 28.000 Farbeinheiten</li> <li>• öllöslich</li> <li>• universell einsetzbar</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Bedarf	<b>250182</b> 1,8 kg		
<b>Speisewürze Flüssig AF</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatisch, charakteristisch</li> <li>• universell einsetzbar</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>235310</b> 7 kg		
<b>Worcester-Sauce AF</b> Speisewürze	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatisch, charakteristisch</li> <li>• zum Verfeinern</li> <li>• im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>241485</b> 5 kg		

## Trocken

<b>Citrolin Hell</b> Gewürzextraktzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• elegant nach Zitrone</li> <li>• universell einsetzbar, besonders geeignet für Brat- und Aufschnittwürste</li> <li>• für eine frische Geschmacksnote</li> </ul>	nach Geschmack	<b>226949</b> 1 kg		
<b>Gekörnte Brühe</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatisch, charakteristisch</li> <li>• universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>240616</b> 1 kg		
<b>Pfeffer-Extrakt, Dreifach</b> Gewürzextraktzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach Pfeffer</li> <li>• Gewürz Pfeffer kann mit Pfeffer-Extrakt, Dreifach im Verhältnis 1:3 ersetzt werden</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238767</b> 1 kg		

## Geschmacksintensivierer

<b>Fisch Booster I</b> Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• mild aromatische Würzung mit Nori-Flocken</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>• für Fischfeinkost-Produkte und Anwendung in der Masse</li> </ul>	nach Geschmack	<b>251421</b>		
<b>Fisch Booster</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• mild aromatische Würzung mit Zwiebel, Schnittlauch und Nori-Flocken</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• für kalte Fisch-Gerichte und Anwendung in der Masse</li> </ul>	nach Geschmack	<b>251418</b>		
<b>Superba OG AF</b> Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Würzung mit Bockshornklee, Liebstöckel und Zwiebel</li> </ul>	nach Geschmack	<b>230424</b> 1 kg		
<b>Superba</b> Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Würzung mit Sellerie und Zwiebel</li> <li>• E621</li> </ul>	nach Geschmack	<b>227140</b> 1 kg	10	

 Novapure  Pure Plus  
 Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

 neutral  mild aromatisch  rustikal  
 vollaromatisch  herzhaft  elegant

# Funktionelle Produkte

Mit unseren funktionellen Zutaten sorgen wir dafür, dass Ihre Produkte länger haltbar sind, hervorragend aussehen und eine konstante Qualität aufweisen. Bei uns finden Sie alle Inhalts- und Zusatzstoffe, die Sie brauchen. Dazu beste Beratung und erstklassigen Service.



# Funktionelle Produkte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------	-----------------	----------	-----

## Funktionale Präparate & Wirkstoffe

<b>Aufgussmix Klar</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Aufguss-Laken</li> <li>kaltquellend, geeignet als Ersatz für Öl</li> <li>mit integrierter Konservierung</li> <li>für Fisch, Antipasti, Salate und andere Feinkostprodukte</li> <li>E200, E211, E415</li> </ul>	max. 55 g/l	<b>237015</b> 1 kg		
<b>Crema Tec</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung</li> <li>zur Herstellung und Ballaststoffanreicherung cremiger Brot- und Fischaufstriche</li> <li>nachhaltige und effektive Lösung zur Verarbeitung von Zu- und Abschnitten</li> </ul>	40–64 g	<b>491631</b>	 	
<b>Mayo-Mix Komplett II</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>neutrale Mischung</li> <li>zur Herstellung von Salatmayonnaisen und -cremes mit einem Fettgehalt &lt; 50 %</li> <li>E401, E412, E415, E1412</li> </ul>	30 g	<b>237012</b> 1 kg	 1,7	
<b>Omega-3-Mischung</b> Wirkstoffkombination	 <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Anreicherung mit Omega-3-Fettsäuren</li> <li>ballaststoffreich</li> </ul>	80 g	<b>160669</b>		
<b>Basisbindung für sterilisationsfeste Saucen</b> Wirkstoffkombination	 <ul style="list-style-type: none"> <li>funktionseller Basis-Compound</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet für Produkte die sterilisiert oder pasteurisiert werden</li> <li>zur Herstellung von Saucen und Cremes</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	30 g/l	<b>253481</b>		
<b>Fisch Creme Compound</b> Wirkstoffkombination	 <ul style="list-style-type: none"> <li>funktionseller Basis-Compound</li> <li>zur Herstellung von Fisch-Creme</li> <li>E412, E1442, E1450</li> </ul>	60 g	<b>284642</b>	OG, 4	

## Verdickungsmittel

<b>Hydrogel</b> Lebensmittelzusatzstoff	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Verbesserung der Wasserbindung und Einstellung der Viskosität von Saucen, Mayonnaisen, Dips und Cremes</li> <li>verringert den Wasserabsatz bei Feinkostsalaten</li> <li>E412</li> </ul>	nach Einsatz	<b>227365</b> 1 kg		
<b>Lucullus Extra 260 BL</b> Speisegelatine	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Bloomzahl: 260 (Schwein)</li> </ul>	40–80 g/l Wasser	<b>232974</b> 1 kg		

## Süßungsmittel

<b>Acesulfam K</b> Süßungsmittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Süßstoff mit 200-facher Süßkraft im Vergleich zu Saccharose</li> <li>wasserlöslich</li> <li>E950</li> </ul>	320 ppm/ kg Masse zugelassene Höchst- menge	<b>240609</b> 1 kg		
<b>Na-Saccharin</b> Süßungsmittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Süßstoff mit 450-facher Süßkraft im Vergleich zu Saccharose</li> <li>wasserlöslich, säurestabil, hitzestabil</li> <li>E954</li> </ul>	160 ppm/ kg Masse zugelassene Höchst- menge	<b>240424</b> 1 kg		

## Weitere Zutaten

<b>Joghurtpulver</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>165189</b>	OG, 7	
<b>Sahnepulver</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>100342</b>	OG, 7	

OA: ohne allergene Zutaten (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Pure Plus  funktionaler Hilfsstoff

 Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

 neutral  mild aromatisch

# Funktionelle Produkte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Ca-Co Mix R II OG</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>speziell zur Konservierung von Shrimps und Krabbenfleisch</li> <li>E210, E331, E330</li> </ul>	11 g/kg	<b>492044</b>		
<b>Frische Star</b> Frischhaltemittel für Convenienceprodukte	<ul style="list-style-type: none"> <li>stabilisiert die Frische in Laken, Saucen und Feinkostprodukten</li> <li>keimhemmende Wirkung</li> <li>intensive Farbhaltung</li> <li>E262, E316, E330</li> </ul>	nach Anwendung	<b>238613</b> 1 kg		
<b>Frischweiss</b> Frischhaltemittel für Obst und Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> <li>delikat</li> <li>zur Aufrechterhaltung der Farbe bei geschältem Obst und Gemüse</li> <li>E300, E330</li> </ul>	50–100 g/l Wasser	<b>227171</b> 1 kg	 	
<b>Germex Flavor</b> Apfelessigaroma	<ul style="list-style-type: none"> <li>delikat mit feiner Apfelnote</li> <li>verlängert die Haltbarkeit ohne E-Nummern</li> <li>für Einsatz gegen Listerien Dosierung von 4 g empfohlen</li> </ul>	2–3 g 1–1,8 kg in 100 kg Lake bei 20 % Einspritzung	<b>182270</b> 0,5 kg	 	
<b>Konservierung Spezial</b> Konservierungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Keimreduktion</li> <li>besonders geeignet für Convenienceprodukte wie Feinkostsalate, Ketchup, Mayonnaisen und Dressings</li> <li>wasser- und öllöslich</li> <li>E200, E211</li> </ul>	2 g	<b>239496</b> 1 kg		
<b>Konservierung pH-neutral</b> Konservierungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Keimreduktion</li> <li>besonders geeignet zur Haltbarkeitsverlängerung bei Fisch und Convenienceprodukten wie Aufgüsse, Feinkostsalate, Ketchup, Mayonnaisen, Dips, Saucen und Dressings</li> <li>wasserlöslich</li> <li>E202, E211</li> </ul>	2 g	<b>492216</b>		
<b>Mö-Ro pH-Stabilisator</b> Flüssiges Frischhaltemittel für Fisch- und Feinkosterzeugnisse	<ul style="list-style-type: none"> <li>hemmt die Keimentwicklung und sorgt für spürbare Frische</li> <li>zum Tauchen von Gemüse, Kräutern oder Fisch</li> <li>E270, E296, E330</li> <li>im Kanister erhältlich</li> </ul>	0,5–1 g 0,5–3 %-ige Lösung	<b>236590</b> 6 kg <b>235366</b> 2 kg		
<b>Natriumbenzoat</b> Konservierungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>wasserlöslich</li> <li>E211</li> </ul>	gemäß geltender Gesetzgebung	<b>232999</b> 1 kg		



OA: ohne allergene Zutaten (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure Pure Plus funktionaler Hilfsstoff

Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

neutral delikat



# Lebensmittelkultur

Frische ist bei Fisch unerlässlich: BITEC® B FRESH AQUATIC, die Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion gegen Listerien, kommt dieser Notwendigkeit nach. Sie wirkt sich selbst bei längerer Lagerdauer positiv auf die sensorischen Eigenschaften des Endprodukts aus und eignet sich perfekt zur mikrobiologischen Stabilisierung von geräucherten und gebeizten Fischprodukten.

## Lebensmittelkultur

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>BITEC® B FRESH AQUATIC</b> Lebensmittelkultur mit Schutzfunktion zur Reduktion von Listerien	<b>Bi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Schutzfunktion gegen Wachstum von <i>Listeria monocytogenes</i></li> <li>• verbessert sensorische Frische, Geschmack und Farbhaltung</li> <li>• für verbesserte mikrobielle Stabilität</li> </ul>	25 g für 0,5 l zum Aufsprühen (0,5 %) bzw. für 10 l Lake bei 10 % Einspritzmenge	<b>264732</b> 0,025 kg		

OA: ohne allergene Zutaten (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 funktionaler Hilfsstoff

 neutral



# Marinaden

**Verzaubern Sie Ihre Fischfilets, Garnelen, Muscheln, Tintenfische und vieles mehr mit feinen Saucen und raffinierten Marinaden. Dabei können Sie aus unserem umfassenden Sortiment wählen. Da wir nur beste Rohstoffe verwenden, können Sie sich auf besten Geschmack und hervorragende Qualität jederzeit verlassen.**

# Marinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./ Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------	------------------	----------	-----

## Flüssigmarinaden

### Ölmarinaden

<b>Primobel Brasil</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>elegant, pikant mit Limette und Zitrone</li> <li>E330</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294526</b> 4 kg		
<b>Primobel Chili</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftig, pikant mit Chili</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294538</b> 4 kg		
<b>Primobel Italia</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig mit Tomate, Zwiebel und Rosmarin</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294568</b> 4 kg		
<b>Primobel Kräuter</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig mit Petersilie, Basilikum und Rosmarin</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294627</b> 4 kg		
<b>Primobel Mexiko</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatisch mit Paprika, Zwiebel und leichter Kreuzkümmelnote</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294630</b> 4 kg		
<b>Primobel Smokey BBQ</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatisch, rauchig mit Paprika und Senf</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294647</b> 4 kg	OG, 11	
<b>Primobel Typ Kräuterbutter</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftig mit Kräutern und feiner Butternote</li> <li>E621</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294651</b> 4 kg	7	
<b>Primolio Chicken</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>edelwürzig mit leichter Currynote</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294652</b> 4 kg		
<b>Primolio Gyros Rot</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftig, pikant mit Zwiebel, Knoblauch und Kräutern</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294654</b> 4 kg		
<b>Primolio Verde</b> Ölmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig mit Knoblauch- und Kräuternote</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	70–100 g	<b>294664</b> 4 kg		

### Pure Oil - Ohne gehärtete Fette / ohne zugesetztes Palmöl

<b>Akropolis Gyros Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>deftig mit Paprika, Zwiebel und Oregano</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>286896</b> 4 kg		
<b>Al Funghi Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatisch mit Paprika, Champignons und Petersilie</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>290412</b> 4 kg		
<b>Bärlauch Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig mit Bärlauch, Zwiebel und Knoblauch</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>290623</b> 4 kg		
<b>Bombay Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatisch mit Ingwer, Koriander und Curry</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>290426</b> 4 kg		
<b>Curry Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatisch mit Curry, Koriander und Ingwer</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>292716</b> 4 kg		
<b>Café de Paris Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig mit Bärlauch, Zwiebel und Knoblauch</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>294850</b> 4 kg	OG, 10	
<b>Kräuter-Knoblauch Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>deftig mit Knoblauch, Petersilie und Thymian</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>292714</b> 4 kg		
<b>Mango-Chili Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>leicht scharf mit Chili, Ingwer und Mangonote</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>290421</b> 4 kg		
<b>Louisiana Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig, fleischbetont mit Paprika, Zwiebel und Pfeffer</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>266962</b> 4 kg		
<b>Mexiko Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>deftig, pikant mit Paprika, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chili</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>290434</b> 4 kg		
<b>Naturale Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig mit Paprika, Koriander und Rosmarin</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>290432</b> 4 kg		
<b>Paprika Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig, pikant mit Paprika, Pfeffer und Koriander</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>292727</b> 4 kg		
<b>Reichenau Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig mit Petersilie, Thymian und leichter Butternote</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>292725</b> 4 kg		
<b>Rubiera Marinade</b> Pure Oil		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzig mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika</li> <li>im Eimer erhältlich</li> </ul>	80–100 g	<b>290430</b> 4 kg		

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure Pure Plus Ohne Zugabe von Palmfett

# Marinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./ Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Pure Oil - Ohne gehärtete Fette / ohne zugesetztes Palmöl</b>					
<b>Summer BBQ Marinade</b> Pure Oil	 • elegant mit Zitrone, Zitronengras, Kurkuma und Paprikanote • im Eimer erhältlich	80–100 g	<b>279748</b> 4 kg		
<b>Thai Lemon Marinade</b> Pure Oil	 • vollwürzig mit Zwiebel, Ingwer und Zitronengrasnote • im Eimer erhältlich	70–100 g	<b>290418</b> 4 kg		
<b>Emulsionsmarinaden</b>					
<b>Primofresh Bangkok</b> Emulsionsmarinade	<b>W</b> • elegant mit frischer Curry- und Ingwernote • E270, E330, E415, E471 • im Eimer erhältlich	80–100 g	<b>294666</b> 4 kg		
<b>Primofresh Knoblauch Kräuter</b> Emulsionsmarinade	<b>W</b> • deftig mit Knoblauch und Kräutern • E270, E415 • im Eimer erhältlich	80–100 g	<b>259080</b> 4 kg		
<b>Primofresh Paprika</b> Emulsionsmarinade	<b>W</b> • vollwürzig mit Paprika und Zwiebel • E270, E415 • im Eimer erhältlich	80–100 g	<b>259082</b> 4 kg		
<b>Trockenmarinaden</b>					
<b>BBQ-Fix Puszta</b> Trockenmarinade	<b>W</b> • vollwürzig, pikant mit Paprika, Knoblauch und Pfeffer • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • E331, E262, E300	30–35 g	<b>297652</b> 1 kg		
<b>BBQ-Fix Friesland</b> Trockenmarinade	<b>W</b> • vollwürzig mit Zwiebel, Petersilie und Estragon • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • E331, E262, E300	30–35 g	<b>297650</b> 1 kg	9, 10	



# Trockenmarinaden

## Rezepturen für Mager- und Fettfisch

BBQ-Fix Puszta und BBQ-Fix Friesland punkten mit integrierter Frischhaltung und sind einfach zu lagern.

### Diese Trockenmarinaden müssen Sie probieren!

Praktisch: Einfach mit der gewünschten Öl-Komponente anrühren und für sämtliche Fischarten anwenden.

Die rote BBQ-Fix Puszta Marinade mit Paprika und Tomate überzeugt mit pikantem Geschmack. Die Marinade BBQ-Fix Friesland setzt mit Zwiebel, Petersilie, Dill und ihrer grünen Farbe vollwürzige Akzente.

### Herstellung

- Speiseöl vorlegen
- Die BBQ Fix Puszta hinzufügen und einschlänmen
- Danach das Wasser hinzugeben und gut verrühren
- Ca. 5 Min. quellen lassen

### BBQ Fix Friesland

#### Material

35,00 kg  
30,00 kg

Trinkwasser  
Speiseöl

#### Zutaten

35,00 kg

BBQ Fix Friesland,  
Art.- Nr.: 297650

### BBQ Fix Puszta

#### Material

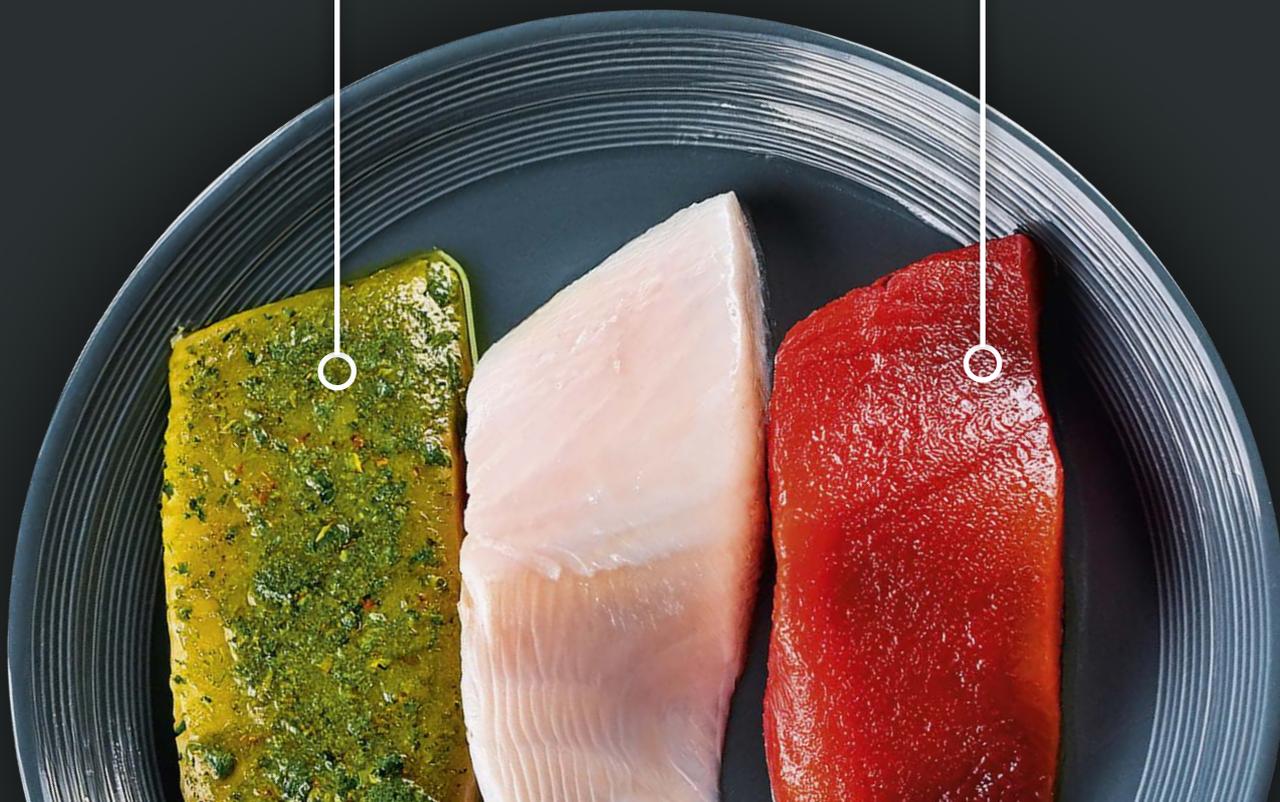
35,00 kg  
30,00 kg

Trinkwasser  
Speiseöl

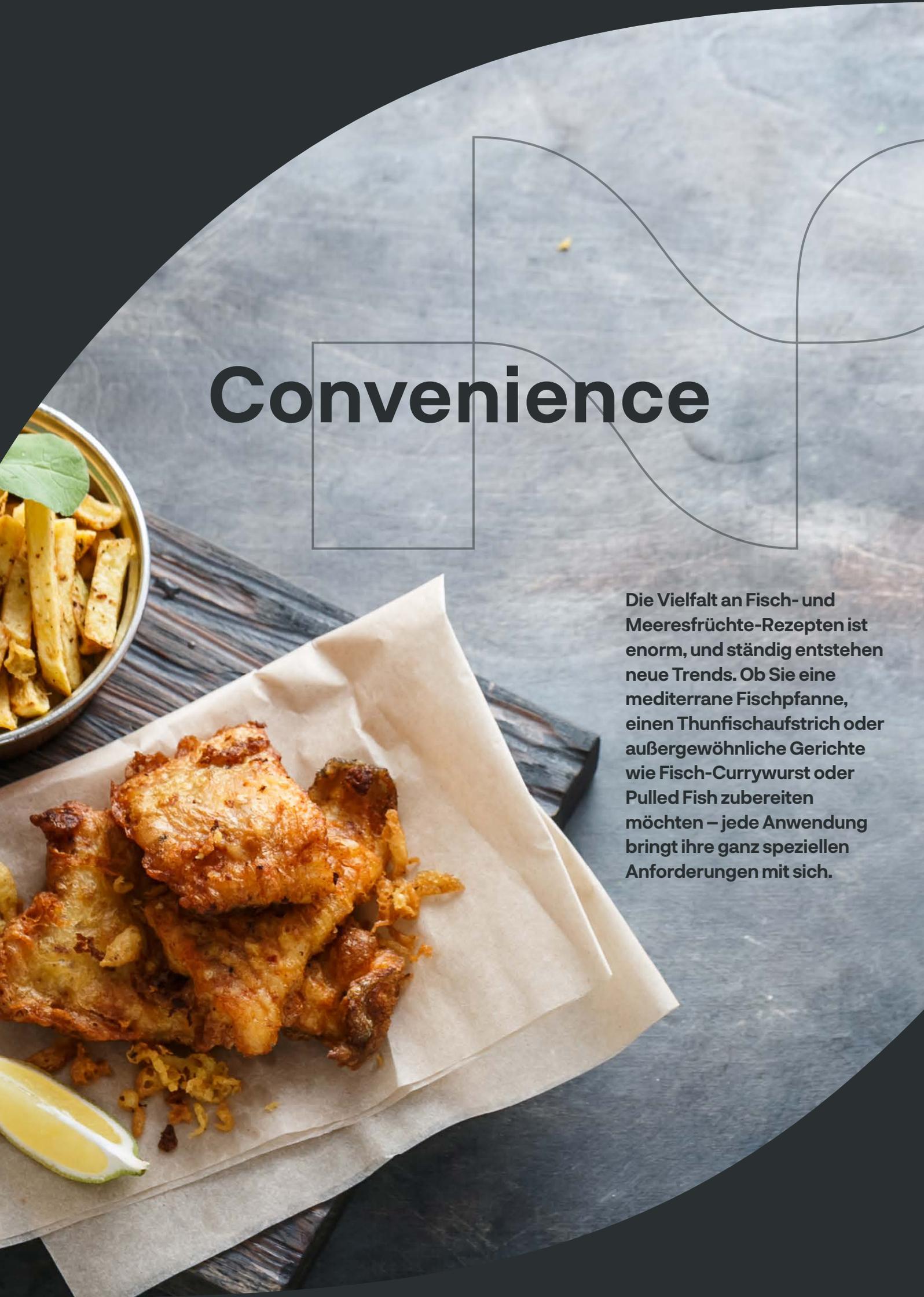
#### Zutaten

35,00 kg

BBQ Fix Puszta,  
Art.- Nr.: 297652



# Convenience



Die Vielfalt an Fisch- und Meeresfrüchte-Rezepten ist enorm, und ständig entstehen neue Trends. Ob Sie eine mediterrane Fischpfanne, einen Thunfischaufstrich oder außergewöhnliche Gerichte wie Fisch-Currywurst oder Pulled Fish zubereiten möchten – jede Anwendung bringt ihre ganz speziellen Anforderungen mit sich.

# Convenience

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Panaden</b>					
<b>Bunte Panade</b> Panade	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung mit Pfeffer</li> <li>für Fisch und Gemüse</li> <li>E100</li> </ul>	nach Anwendung	<b>210948</b> 1 kg	 OG, 4	
<b>Fischpanade, gewürzt</b> Präparat mit würzenden Zutaten	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Mischung mit Paprika, Pfeffer und Dill</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>geeignet für alle Arten von gebratenem und frittiertem Fisch</li> <li>E330, E621</li> <li>15 kg im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Bedarf	<b>238221</b> 1 kg <b>238223</b> 15 kg	1, 4, 10	
<b>Fischpanade D</b> Panade mit Würzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung mit Paprika</li> <li>fein gewürzte Mehlpande</li> <li>unterstützt den Eigengeschmack des Fisches</li> <li>geeignet für alle Arten von gebratenem und frittiertem Fisch</li> <li>E330</li> </ul>	nach Bedarf	<b>492110</b>	 OG, 4	
<b>Nasspanade</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>neutrale Mischung</li> <li>Mehlpande</li> <li>geeignet für alle Arten von gebratenem und frittiertem Fisch</li> </ul>	1:1,5 Teile Wasser	<b>256523</b>	 OG, 4	
<b>Trockenpanade Orange gewürzt</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung mit Orangenote</li> <li>für Fisch und Gemüse</li> </ul>	nach Anwendung	<b>269814</b>	 OG, 4	
<b>Goldini Fertigpanade</b> Panade	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit Paprika, Muskat und Pfeffer</li> <li>für alle Fleischarten, Fisch und Gemüse</li> <li>E621</li> </ul>	nach Anwendung	<b>230425</b> 1 kg	 4, 10	
<b>Knuspanier Getoastet</b> Panade	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>neutrale Mischung</li> <li>für alle Fleischarten, Fisch und Gemüse</li> </ul>	nach Anwendung	<b>118975</b> 2 kg	 OG, 4	

## Frittierteig

<b>Frittier-Teig</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>neutrale Mischung</li> <li>zur Kombination mit Mix-Spezialitäten und Gewürzen</li> <li>zur Herstellung von Back- und Frittierteigen</li> <li>geeignet für Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse</li> <li>zur Verarbeitung mit (Mineral-)Wasser oder Bier</li> <li>E450, E500</li> </ul>	1:1,5-1,3 Frittier-Teig: Flüssigkeit	<b>283697</b> 10 kg	 OG, 4	
--	--	--	------------------------	-----------	--

## Saucen trocken

### Heißquellend

<b>Lucullus Plus Saucenpulver Tomate</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Mischung mit Tomate, Pfeffer und Knoblauch</li> <li>zur klassischen Herstellung von Saucen</li> <li>geeignet für Produkte die sterilisiert oder pasteurisiert werden</li> <li>für Fisch, Nudeln und vegetarische Gerichte</li> <li>E330, E412, E1422</li> </ul>	110 g/l Wasser	<b>230432</b> 1 kg	 OG, 10	
---	--	-------------------	-----------------------	------------	--

### Kaltquellend

<b>Bolognese Sauce KQ</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische, fleischbetonte Mischung mit Tomate, Zwiebel und Karotte</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für eine Fisch-Variante</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	130 g/kg	<b>277498</b> 1 kg	 	
<b>Helle Sauce KQ</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit Zwiebel, Pastinake und Sahnenote</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte von Geflügel, Fisch, Gemüse und Nudeln</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	100 g/l	<b>269913</b> 1 kg	OG, 7	
<b>Tomatensauce KQ</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit Tomate, Paprika und Zwiebel</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte von Geflügel, Schwein, Fisch, Gemüse und Nudeln</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	140 g/l	<b>270345</b> 1 kg	 	

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure von Natur aus vegane Zutaten

Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

neutral mild aromatisch vollwürzig vollaromatisch

# Convenience

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Dip Typ Mango</b> Präparat mit würzenden Zutaten 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aromatische Mischung mit Zwiebel, Kurkuma und Mangonote</li> <li>• Präparat zur Herstellung von Mangosauce</li> <li>• E1422</li> </ul>	225 g/kg	<b>289256</b>	 	
<b>Tzatziki-Dip</b> Zutatenmischung 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• deftige Mischung mit Knoblauch, Zwiebel und Pfeffer</li> <li>• mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>• für Dips mit Quark, Frischkäse und Joghurt</li> <li>• E621</li> </ul>	80 g/kg Joghurt oder Sahne	<b>228371</b>	OG, 7	

## Dip Saucen flüssig

<b>BBQ Dip</b> Sauce flüssig 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fruchtig nach Tomate und Zwiebel, mit angenehmer Rauchnote</li> <li>• klassischer Dip für Fingerfood-Spezialitäten und Gemüse</li> <li>• zu gegrilltem und gebratenem Fisch und Gemüse</li> <li>• zur Verfeinerung von Salatdressings und zum Abschmecken von Pfannengerichten aller Art</li> <li>• E202, E412, E1422</li> <li>• im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>235400</b> 4 kg	 	
<b>Curry-Gewürz Ketchup</b> Würzsauce 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Mischung mit Tomate und Curry</li> <li>• klassischer Dip für Fingerfood-Spezialitäten</li> <li>• zum Abschmecken von Pfannengerichten aller Art</li> <li>• E202, E412, E1422</li> <li>• im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>235228</b> 5 kg	 	
<b>BBQ Sauce</b> Sauce flüssig <b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatisch mit Tomate und Zwiebel</li> <li>• ideal zu Gegrilltem sowie Pommes und Wedges</li> <li>• E1442</li> <li>• in der Dipflasche erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>209534</b> 3 x 850 g	 	
<b>Tropical BBQ Sauce</b> Sauce flüssig <b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fruchtig nach Mango und Ananas, mit feiner Curry-Ingwer-Note</li> <li>• ideal für Frühlingsrollen, Garnelen und gebackenem Fisch</li> <li>• E1442</li> <li>• in der Dipflasche erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>209535</b> 3 x 800 g	 	
<b>Smoked Honey BBQ Sauce</b> Sauce flüssig <b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dezent rauchig und würzig mit feiner Honignote</li> <li>• ideal zu Gegrilltem sowie Pommes und Wedges</li> <li>• E1442</li> <li>• in der Dipflasche erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>218562</b> 3 x 850 g		
<b>Sweet &amp; Spicy BBQ Sauce</b> <b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elegant mit Ananas, Aprikose und feiner Chilinote</li> <li>• ideal für asiatische Nudelgerichte und -salate, Backfisch sowie Wok-Gerichte</li> <li>• E330, E1442</li> <li>• in der Dipflasche erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>209536</b> 3 x 800 g	 	
<b>Wok-Sauce Thai Chili</b> Sauce flüssig <b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elegante Mischung mit Ingwer und Chili</li> <li>• für authentische Wok-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte</li> <li>• geeignet für Fisch und Meeresfrüchte</li> <li>• E202</li> </ul>	50 g auf 150 g Gemüse oder Fisch oder nach Geschmack	<b>216874</b> Kanister 5 kg (auch in der Dipflasche erhältlich)	 OG, 1, 6	

## Fischburger

<b>Fischburger Neo</b> Präparat mit würzenden Stoffen 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• funktioneller Basis-Compound</li> <li>• zur Herstellung von Burgern und Nuggets und Fischwurst</li> <li>• zur Verarbeitung von gegartem bzw. denaturiertem Fischfleisch wie Matjes, heiß- und kaltgeräucherter Ware oder gekochter bzw. sterilisierter Ware</li> </ul>	nach Einsatz	<b>249262</b> 1 kg	1, 3	
<b>Fischburger Spezial</b> Präparat mit würzenden Stoffen 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Mischung mit Zwiebel und Petersilie</li> <li>• mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>• E621</li> <li>• im Eimer erhältlich</li> </ul>	80 g	<b>238205</b> 10 kg	 4	

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Novapure  von Natur aus vegane Zutaten

 Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

 neutral  vollwürzig  vollaromatisch

# Convenience

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Fisch sous vide</b>					
<b>Fisch in Vakuum Typ Curry</b> Würzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rustikale Mischung mit Koriander, Kurkuma und Cumin</li> <li>• zur Herstellung von sous vide gegarten Produkten</li> <li>• geeignet für Lachs, Thunfisch, Kabeljau, Seelachs</li> <li>• E415, E461</li> </ul>	nach Bedarf	249319	 	
<b>Fisch in Vakuum Typ Kräuter</b> Würzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• deftige Mischung mit Koblauch, Spinat und Lauch</li> <li>• zur Herstellung von sous vide gegarten Produkten</li> <li>• geeignet für Lachs, Thunfisch, Kabeljau, Seelachs</li> <li>• E415, E461</li> </ul>	nach Bedarf	249322	 	
<b>Fisch in Vakuum Typ Tomate</b> Würzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• deftige Mischung mit Tomate, Zwiebel und Pfeffer</li> <li>• zur Herstellung von sous vide gegarten Produkten</li> <li>• geeignet für Lachs, Thunfisch, Kabeljau, Seelachs</li> <li>• E415, E461</li> </ul>	nach Bedarf	249318	 	

## Konserven

<b>Jalapeños scharf</b> geschnitten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach Jalapeños</li> <li>• für Fisch, Salate, Beilagen, Füllungen und Saucen</li> </ul>	nach Geschmack	253632 1,7 kg*		
<b>Peppadew™ Piquanté</b> Früchte ganz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fruchtig, pikant</li> <li>• für Fisch, Salate, Füllungen, Suppen und Saucen</li> </ul>	nach Geschmack	194642 1,2 kg*		
<b>Peppadew™ Piquanté</b> Früchte geschnitten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fruchtig, pikant</li> <li>• für Fisch, Salate, Füllungen, Suppen und Saucen</li> </ul>	nach Geschmack	253626 1,5 kg*		
<b>Pfeffer grün in Lake</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakteristisch nach grünem Pfeffer</li> <li>• für Fisch, Salate, Füllungen und Saucen</li> </ul>	nach Geschmack	241594 0,5 kg*		



 Novapure 
  von Natur aus vegane Zutaten  
 Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

 neutral 
  deftig 
  rustikal

\*Abtropfgewicht

# Kräuter, Gewürze & Mix-Spezialitäten

Wir bieten Ihnen für alle Möglichkeiten der Fischverarbeitung die passenden Kräuter, Gewürze & Mix-Spezialitäten an. Dabei haben wir den Markt, die Bedürfnisse Ihrer Kunden, vor allem aber die Qualität und den Erfolg Ihrer Produkte im Blick.



# Kräuter, Gewürze & Mix-Spezialitäten

Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Inhalt
--------------------	----------	--------

## Kräuter getrocknet

<b>Bärlauch</b> geschnitten		249745	0,5 kg
<b>Basilikum</b> gerebelt		249752	0,5 kg
<b>Dill</b> geschnitten		249753	0,5 kg
<b>Majoran</b> gerebelt		249757	1 kg
<b>Oregano</b> gerebelt		249758	0,5 kg
<b>Petersilie</b> gerebelt		249759	0,5 kg
<b>Rosmarin</b> geschnitten		249761	1 kg
<b>Schnittlauch</b> geschnitten		249762	1 kg
<b>Thymian</b> gerebelt		249766	0,5 kg

## Gewürze getrocknet

<b>Chili</b> gemahlen		249865	1 kg
<b>Chili grob</b> gemahlen		249867	1 kg
<b>Chiligranulat</b>		249868	1 kg
<b>Cumin</b> gemahlen		249768	1 kg
<b>Fenchel</b> ganz		249770	1 kg
<b>Ingwer</b> gemahlen		249771	1 kg
<b>Jalapeñoflocken</b> grün ca. 6 mm		249892	1 kg
<b>Kardamomsaat</b> gemahlen		249767	1 kg
<b>Koriander</b> gemahlen		249773	1 kg
<b>Koriander</b> geschrotet		249780	1 kg
<b>Kurkuma</b> gemahlen		249769	1 kg
<b>Lorbeerblätter</b> ganz		249786	0,5 kg
<b>Nelken</b> gemahlen		249790	1 kg
<b>Piment</b> gemahlen		249791	1 kg
<b>Senfkörner</b> ganz		249842	1 kg
<b>Sinapur Senfmehl</b> entschärft		250050	2 kg
<b>Wacholderbeeren</b> fein geschrotet		249797	1 kg
<b>Wacholderbeeren</b> ganz		249798	1 kg
<b>Zimt</b> gemahlen		249799	1 kg

Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Inhalt
--------------------	----------	--------

## Knoblauch

<b>Knoblauch</b> gehackt		249862	1 kg
<b>Knoblauch</b> in Scheiben		249864	1 kg
<b>Knoblauchgranulat</b>		249861	1 kg
<b>Knoblauchpulver</b>		249853	1 kg

## Paprika

<b>Paprika scharf</b>		249901	1 kg
<b>Paprika edelsüß</b>		249902	1 kg
<b>Paprika delikatesse</b>		249903	1 kg
<b>Paprikaflocken</b> grün ca. 9 mm		249936	0,5 kg
<b>Paprikaflocken</b> rot ca. 9 mm		249940	0,5 kg
<b>Paprikaflocken</b> rot/grün ca. 9 mm		249905	0,5 kg
<b>Paprikagranulat</b> grün ca. 4 mm		249938	0,5 kg
<b>Paprikagranulat</b> rot ca. 4 mm		249942	0,5 kg
<b>Paprikagranulat</b> rot/grün ca. 4–7 mm		249934	1 kg

## Pfeffer

<b>Pfeffer bunt</b> geschrotet		249983	1 kg
<b>Pfeffer grün</b> ganz		227276	1 kg
<b>Pfeffer grün</b> Grieß ca. 1–4 mm		249979	1 kg
<b>Pfeffer rosa</b> ganz		249984	1 kg
<b>Pfeffer schwarz</b> geschrotet ca. 3–5 mm		249969	1 kg
<b>Pfeffer schwarz Premium</b> ganz		249968	1 kg
<b>Pfeffer schwarz Premium</b> gemahlen		249975	1 kg
<b>Pfeffer weiß</b> fein geschrotet ca. 1–3 mm		249960	1 kg
<b>Pfeffer weiß Premium</b> ganz		249955	1 kg
<b>Pfeffer weiß Premium</b> gemahlen		249966	1 kg

# Kräuter, Gewürze & Mix-Spezialitäten

Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Inhalt
<b>Zwiebel</b>		
<b>Knusperzwiebel</b> ohne Palmfett/Gluten	250054	0,5 kg
<b>Röstzwiebel</b>	249985	1 kg
<b>Röstzwiebelpulver</b> Aroma	249986	1 kg
<b>Zwiebelgranulat</b>	249988	1 kg
<b>Zwiebeln</b> gehackt	249989	1 kg
<b>Zwiebeln</b> in Scheiben	249990	0,5 kg
<b>Zwiebelpulver</b>	249987	1 kg

Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Inhalt
<b>Weitere</b>		
<b>Pistazien</b> gehackt	249851	1 kg
<b>Pistazien Premium</b> geschält	249847	1 kg
<b>Spargelstücke</b> grün	249792	0,5 kg
<b>Tomatenflocken</b>	249793	0,5 kg
<b>Tomatenpulver</b>	249795	1 kg

## Früchte und Gemüse

<b>Apfelstücke</b> geschwefelt	240329	1 kg
<b>Kulturpreiselbeeren</b> gesüßt/ <b>Cranberries</b>	240318	1 kg

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------------	----------	-----

## Würzungen

<b>Chili Hot</b> Gewürzzubereitung		<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, scharfe Würzung mit Chili und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	250018 1 kg		
<b>Chili Top</b> Gewürzmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, scharfe Würzung mit Chili und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	250019 1 kg		
<b>Chili Top Hot</b> Gewürzmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, scharfe Würzung mit Chili und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	250020 1 kg		
<b>Curry Madras</b> Gewürzzubereitung		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Koriander, Kurkuma und Senf</li> <li>für Gemüse, Reisgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	250014 1 kg	 OG, 11	
<b>Curry Millstone</b> Gewürzzubereitung		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Kurkuma, Senf und Koriander</li> <li>für Gemüse, Reisgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	250015 1 kg	 OG, 11	
<b>Honey Roast Rub</b> Würzmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Paprika, Cumin und Honig</li> <li>besonders für Flammfisch geeignet</li> <li>Tipp: Fischfilet komplett ummanteln und bei indirekter Hitze schonend garen oder grillen</li> </ul>	491857		
<b>Jalapeño Chili Mix</b> Gewürzmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, scharfe Würzung mit zwei verschiedenen Chilisorten</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten und Wurstwaren aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	249891 0,5 kg		
<b>Jalapika</b> Gewürzmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, pikante Würzung mit Paprika rot/grün und zwei verschiedenen Chilisorten</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten und Wurstwaren aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	249898 1 kg		
<b>Scampi-Gewürz</b> Gewürzzubereitung		<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige, pikante Würzung mit Paprika, Knoblauch und Ingwer</li> <li>für Garnelenprodukte oder als Topping für Gravad Lachs geeignet</li> <li>für Garnelenprodukte oder als Topping für Gravad Lachs geeignet</li> </ul>	238996 1 kg	 OG, 11	
<b>Southern BBQ Rub</b> Würzmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische, rauchige Würzung mit Paprika, Koriander und leichter Chillischärfe</li> <li>besonders für Flammfisch geeignet</li> <li>Tipp: Fischfilet komplett ummanteln und bei indirekter Hitze schonend garen oder grillen</li> </ul>	491858 1 kg		

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Pure Plus Pure Spice Novapure von Natur aus vegane Zutaten

Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

# Kräuter, Gewürze & Mix-Spezialitäten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./ Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Bratfisch</b> Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Pfeffer, Piment und Ingwer</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>E330, E621</li> <li>10 kg im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	239333 1 kg 239337 10 kg	1, 10	
<b>Fisch Exotic</b> Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>elegante Würzung mit Zwiebel, rosa Pfeffer, Ingwer und Ananas</li> <li>zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</li> <li>E330</li> </ul>	nach Geschmack	192442		
<b>Fisch Grill OG</b> Gewürzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhafte Würzung mit Pfeffer, Paprika und Zwiebel</li> <li>zur Würzung aller Fischarten, die sich zum Grillen eignen</li> <li>Fisch nach Geschmack mit dem Gewürz bestreuen oder mit einer Marinade aus Speiseöl und Gewürz bestreichen</li> <li>E300</li> </ul>	nach Geschmack	492106		
<b>Knoblauchpfeffer Fein OG</b> Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und Petersilie</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Convenience wie Fischwurst, -frikadellen und Salate</li> </ul>	nach Geschmack	230377 1 kg		
<b>Knoblauchpfeffer Grob OG</b> Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und Petersilie</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Convenience wie Fischwurst, -frikadellen und Salate</li> </ul>	nach Geschmack	227361 1 kg		
<b>Scandinavia</b> Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Petersilie, Koriander und Zitrone</li> <li>zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</li> </ul>	nach Geschmack	192441		
<b>Top Grün OG AF</b> Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Zwiebel, Lauch und Petersilie</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Fischgerichte und Salate</li> </ul>	nach Geschmack	236133 1 kg		
<b>Zitronenpfeffer OG</b> Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhafte Mischung mit Pfeffer, Zwiebel und Zitronennote</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fischspezialitäten aller Art, Salate, Fischwurst, -frikadellen, Graved Lachs, Dressings und Dips</li> <li>E330</li> </ul>	nach Geschmack	227737 1 kg	 OG, 11	



OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Pure Plus  Novapure  von Natur aus vegane Zutaten  Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

# Fischwurst





## Profi in Sachen Wursthüllen

Natürlich sind wir auch der Ansprechpartner, wenn es um Wursthüllen für Ihre Fischwurstprodukte geht. Gerne versehen wir diese mit Ihrer individuellen Aufmachung um die Spezialität aus Ihrem Hause richtig zur Geltung zu bringen. Unsere hauseigene Grafikabteilung versteht es alle Ihre designtechnischen Wünsche umzusetzen. Auch können wir auf eine Vielzahl unterschiedlicher Wursthüllenqualitäten zurückgreifen (rauchdurchlässig, dicht, rückschrumpffähig, etc.) um genau das passende Produkt für Sie zu finden.

# Fischwurst

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------	-----------------	----------	-----

## Funktionelle Produkte

<b>Bullifrisch P</b> Phosphathaltiges Kutterhilfsmittel mit Emulgator		<ul style="list-style-type: none"> <li>• gutes Wasserbindevermögen durch optimale Aktivierung von Muskeleiweiß</li> <li>• für eine stabile Struktur und einem ausgezeichneten Biss</li> <li>• E450, E471</li> </ul>	8 g	227202 1 kg		
				230493 10 kg		
<b>Bullifos LL</b> Natriumdiphosphat		<ul style="list-style-type: none"> <li>• gutes Wasserbindevermögen durch optimale Aktivierung von Muskeleiweiß</li> <li>• für eine stabile Struktur und einem ausgezeichneten Biss</li> <li>• leicht löslich</li> <li>• E450</li> </ul>	3-4 g	227198 1 kg		
<b>BIO Tex Pure</b> Präparat zur Herstellung von Brühwurst		<ul style="list-style-type: none"> <li>• mild aromatische Mischung</li> <li>• ersetzt Citrat und Phosphat auf natürliche Weise</li> <li>• gutes Wasserbindevermögen</li> <li>• für eine stabile Struktur und einen ausgezeichneten Biss</li> <li>• speziell für Brühwurst aber auch für Fischwurst geeignet</li> </ul>	9 g	254604 1 kg	 	

## Antioxidantien

<b>Freshnox R</b> Gewürzextraktzubereitung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• delikant</li> <li>• basierend auf Rosmarinextrakt</li> <li>• verzögert die Fettoxidation/Ranzidität ohne E-Nummern</li> <li>• wasserdispersierbar</li> </ul>	1-2 g	248357 1 kg	 	
---	--	---	-------	----------------	------	--

## Würzungen

<b>Excelsior Bratwurst mit Zitrone</b> Gewürzzubereitung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• elegante Würzung mit Ingwer, Pfeffer und Macis</li> <li>• mit aromatischer Zitronennote</li> <li>• E621</li> </ul>	5 g	226064 1 kg	OA	
<b>Pusztarom Debrecziner</b> Gewürzzubereitung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• rustikale Würzung mit Paprika, Kümmel und Knoblauch</li> <li>• mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>• E621</li> </ul>	8 g	226882 1 kg	OA	
<b>Lachs Mettwurst</b> Würzmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vollaromatische Mischung mit Senf und Pfeffer</li> <li>• mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>• E300, E621</li> </ul>	60 g	238569 1 kg	11	
<b>Wiener OG</b> Gewürzzubereitung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• herzhaft Würzung mit Pfeffer, Ingwer und Muskat</li> </ul>	6 g	226880 1 kg	OG, 10	

OA: ohne allergene Zutaten (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Pure Plus funktionaler Hilfsstoff

neutral 
 delikant 
 mild aromatisch 
 rustikal 
 vollaromatisch 
 herzhaft 
 elegant

A close-up photograph of a vegan fish alternative fillet on a plate. The fillet is a dark brown, textured patty with a slightly seared surface. It is garnished with a variety of fresh vegetables: a slice of red bell pepper, a slice of yellow bell pepper, a slice of green bell pepper, and a slice of lime. The vegetables are arranged in a fan-like pattern around the fillet. The plate is a light-colored, possibly ceramic or stone, with a subtle pattern. The background is a dark, textured surface.

Pflanzliche Speisen und Alternativen zu tierischen Produkten sind beliebt. Wir liefern optimale Lösungen für vegane Fischalternativen in Form von Stäbchen, Burgern, Filets und Feinkostprodukten.

**Vegan**

# Vegan

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------	-----------------	----------	-----

## Smart Variante im All-in Verfahren

<b>Visch Burger Smart</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Mischung mit Zwiebel, leichter Knoblauchnote und typischer Weißfischnote</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>Proteinbasis: Weizen und Sonnenblume</li> <li>zur Herstellung von veganen Fischpatties und Fischformprodukten</li> <li>E262, E461, E460</li> </ul>	330 g	<b>284497</b>	 OG, 4	
<b>Visch Filet Smart</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit typischer Weißfischnote</li> <li>Proteinbasis: Weizen</li> <li>zur Herstellung von veganen Fischfilet</li> <li>E460, E461</li> </ul>	300 g	<b>284496</b>	 OG, 4	
<b>VE Lax Burger Smart</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung mit typischer Lachsnote</li> <li>Proteinbasis: Weizen</li> <li>zur Herstellung von veganen Lachsburgern</li> <li>E160a, E461, E460</li> </ul>	290 g	<b>285070</b>	 OG, 4	
<b>Visch Stäbchen Smart</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit typischer Weißfischnote</li> <li>Proteinbasis: Weizen</li> <li>zur Herstellung von veganen Fischstäbchen</li> <li>E460, E461</li> </ul>	300 g	<b>284498</b>	 OG, 4	

## Kombis (Funktion und Geschmack, mit und ohne Texturate)

<b>Visch Happen</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit typischer Weißfischnote</li> <li>Proteinbasis: Weizen und Erbse</li> <li>zur Herstellung von veganen Fischhappen oder Fischfilet in veganer-Mayonnaise</li> <li>zu kombinieren mit Instant Mayo Basis (Art.-Nr. 180194)</li> <li>E407, E425</li> </ul>	250 g	<b>284495</b>	 OG, 4	
<b>VE Lax Aufstrich 1.1</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung mit typischer Lachsnote</li> <li>Proteinbasis: Weizen</li> <li>zur Herstellung von veganem Lachsaufstrich</li> <li>E160a, E172</li> </ul>	300 g	<b>287038</b>	 OG, 4	
<b>VE Thunvisch Aufstrich</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung mit typischer Thunfischnote</li> <li>Proteinbasis: Weizen</li> <li>zur Herstellung von veganem Thunfischaufstrich</li> </ul>	220 g	<b>285069</b>	 OG, 4	
<b>VE Visch Basic Typ Weißfisch</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung mit typischer Weißfischnote</li> <li>das gewünschte Texturat o.ä. muss separat hinzugefügt werden</li> <li>zur Herstellung von veganen Fischprodukten</li> </ul>	60 g	<b>266278</b>	 	
<b>VE Visch Basic Typ Lachs</b> Komplettmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Mischung mit typischer Lachsnote</li> <li>das gewünschte Texturat o.ä. muss separat hinzugefügt werden</li> <li>zur Herstellung von veganen Lachsprodukten</li> <li>E160a, E172</li> </ul>	70 g	<b>266232</b>	 	

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Novapure  von Natur aus vegane Zutaten

 Produkt nicht lagernd: Mindestbestellmenge beachten

 mild aromatisch  vollwürzig  vollaromatisch

# Vegan

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------	-----------------	----------	-----

## Geschmacksintensivierer mit veganen Fischaromen

<b>VE Superba Visch</b> Würzmischung	 • vollaromatische Würzung mit typischer Weißfischnote	nach Geschmack	<b>276907</b>	 	
<b>Tuna Booster Vegan</b> Würzmischung	 • vollaromatische Würzung mit typischer Thunfischnote	nach Geschmack	<b>272521</b>	 	

## Funktionelle Zutaten

<b>Vegane Majo</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• neutrale Mischung</li> <li>• zum Anrühren mit Wasser, Öl, Essig und Senf</li> <li>• zur Herstellung von veganen Salatcremes, Dips und Feinkostsalaten</li> <li>• E415, E1414, E1450</li> </ul>	75 g	<b>293259</b> 1 kg	 	
<b>Optimiser MC ohne Salz</b> Wirkstoffkombination	 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktion/Bindung für vegane Produkte</li> <li>• idealer Biss und feste Konsistenz</li> <li>• geeignet für vegane Produkte im Heißverzehr</li> <li>• E460, E461</li> </ul>	nach Anwendung	<b>251393</b>	 	



OA: ohne allergene Zutaten (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)  
OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Novapure  funktionaler Hilfsstoff  von Natur aus vegane Zutaten

 neutral  vollaromatisch

# Rezeptur

## Veganer Visch Burger Smart

### Zutaten Burger

62,50 kg	Trinkwasser
4,50 kg	Speiseöl
33,00 kg	VE Visch Burger smart, Art.-Nr.: 284497

### Zutaten Nasspanade

150,00 kg	Wasser
100,00 kg	Nasspanade, Art.-Nr.: 256523

### Zutaten Trockenpanade

Orange gewürzt, Art.-Nr.: 269814

### Verarbeitung Burger

1. Wasser vorlegen
2. VE Visch Burger smart vorlegen
3. Öl dazugeben und vermengen
4. Wasser dazugeben und gut vermengen
5. Für mindestens 2 Stunden gekühlt quellen lassen
6. Als Burger formen und bei 92 °C und 70 % Feuchte bis 85 °C Kerntemperatur vorgaren

### Verarbeitung Nasspanade

1. 1,5 Teile Wasser vorlegen 1 Teil Nasspanade dazugeben und gut verrühren
2. Die vorgegarten Burger mit der Nasspanade ummanteln

### Verarbeitung Trockenpanade

1. Die nasspanierten Burger in die Trockenpanade Orange gewürzt geben und damit komplett ummanteln
2. Danach die Burger für 1 Minute bei 160 °C frittieren, danach einfrieren oder gekühlt lagern



# Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Haben wir Ihr Interesse an unseren Produkten und unserem Service geweckt? Wir sind Ihr Partner für kundenindividuelle Lösungen – fragen Sie einfach Ihren Ansprechpartner!



## Qualität Unser oberstes Prinzip

Qualität ist unser oberstes Prinzip. Über die Hochwertigkeit der Produkte definieren wir uns, das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten. Diesen Anspruch können Sie in jedem unserer Arbeitsschritte erkennen, beginnend bei der ersten Prüfung bis hin zum fertigen Produkt – ein Team, das Hand in Hand arbeitet!



## Lebensmittelrecht Paragrafen, leicht gemacht

Wir stehen Ihnen bei Kennzeichnungsfragen, der Ausarbeitung und Überprüfung von Produktbezeichnungen sowie Deklarationen gern mit Rat und Tat zur Seite. Sie benötigen für Ihre Produktion bzw. Ihre Weiterverarbeitung Gutachten, Zertifikate oder einfach nur kompetente Unterstützung auf dem komplexen Gebiet des Lebensmittelrechts? Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.



## Fachberatung Service hat ein Gesicht

Die Experten des NovaTaste Fachberaterteams, ausgebildete Fisch-Technologen und unser Fischsommelier unterstützen Sie jederzeit mit effizienten, innovativen und individuell auf Sie zugeschnittenen Produktlösungen sowie Praxistipps im Bereich industrieller Herstellungsprozesse sowie handwerklicher Anwendungen.



## Labor Herzstück bester Qualität

In unseren hauseigenen Labors verfügen wir über eine Bandbreite chemischer als auch mikrobiologischer Analysemethoden. Jeder einzelne Rohstoff hat seinen individuellen, risikobasierten Prüfplan. Den Experten des Unternehmens entgeht also in puncto Sicherheit nichts. Unsere Unabhängigkeit von anderen Labors ermöglicht ein situationsgerechtes, schnelles und effizientes Handeln.